

## www.SztukaKulinarna.pl

### Karaś z grilla w boczku

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4		karaś	4 karasie
8	szt	boczek	8 plastrów boczku
2	szt	cytryna	

Przepis Karasia czyścimy, boczek tniemy na plastry.

Owijamy rybę boczkiem, spinamy wykałaczkami.

Grillujemy aż boczek będzie zarumieniony.

Podajemy jak większość ryb z grilla - z cytryną.

Całkiem smaczna rybka.

Składniki